BANKETT MENÜS

April - Mai

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef bieten Ihnen eine breite kulinarische Vielfalt.
Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis entsprechend.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein individuelles Menü zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne dabei.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
welcome@roofgarden.ch oder +41 44 521 77 77.

Roof Garden
RESTAURANT · BAR · LOUNGE

Roof Garden @ Globus · Schweizergasse 11, 8001 Zürich · www.roofgarden.ch

MENÜ I – 79.0

GEBEIZTE LACHSFORELLE Spargel · Harissa-Erde

***

SHERRY-KRÄUTERSCHAUMSUPPE Tomaten Crostini

***

GEFÜLLTE MAISPOULETBRUST Bärlauch · Kefen · Pastinake · Peperoni

***

APFEL TARTE TATIN Tahiti Vanilleglace

MENÜ II – 88.0

WEISSER SPARGEL Rohschinken · Orange · Sauce Hollandaise

***

FREGOLA SARDA Spinat · Pulpo · Peperoni

***

ATLANTISCHES SEETEUFEL FILET Fenchel · Beluga Linsen · Safran

***

THOMAS RÜEBLIKUCHEN Pistazienglace

MENÜ III - 94.0

BÜFFELMOZZARELLA Datteltomate · Zitrone · Ras el Hanout · Olivenöl

***

PILZ ESSENZ Brioche · Ochsenschwanz Praline

***

IRISCHES ANGUS RINDSENTRECÔTE
Schwarzwurzel · Estragon · Acquerello Risotto · Bordelaise Sauce

***

CRÈME BRÛLÉE Sauerrahm · Vanille · Granatapfel

MENÜ IV – 104.0

FOIE GRAS grüner Spargel · Pistazie · Mango

***

BÄRLAUCH TAGLIERINI Stundenei · Lardo

***

SIMMENTALER KALBSNIERSTÜCK Morchel · Erbse · Kartoffelgratin

***

SALZKARAMELL Brownie · griechisches Joghurt · Sorbet

MENÜ V - 108.0

KRÄUTERSALAT Wachtelei · grüner Spargel · Zitrone · Radieschen

***

RATATOUILLE RAVIOLI Gambero Rosso · Zucchetti · Ricotta

***

FILET VOM IRISCHEN WEIDERIND Mais · Peperoni · Polenta · Nussbutter-Jus

***

BEEREN MILLE FEUILLE Vanille · Himbeersorbet

MENÜ VI – 114.0

SCHOTTISCHES LACHSTATAR Gurke · grüner Apfel · Frisée Salat

***

KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL Sellerie · Chorizo

***

DUO VOM SIMMMENTALER KALB
Bäggli · Filet · Schalotten · Purple Curry · Blumenkohl

***

POCHIERTER RHABARBER Sauerrahmglace · Thymian

VEGETARISCHES MENÜ – 76.0

BÜFFELMILCH MOZZARELLA Chiccorino Rosso · karamellisierte Nüsse

***

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE gebackenes Wachtelei

***

ACQUERELLO RISOTTO grüner Spargel · Feta · Kräuteröl

***

POCHIERTER RHABARBER Sauerrahmglace

VEGANES MENÜ – 76.0

SPINAT SALAT Erdbeere · Quinoa

***

PILZ ESSENZ Sellerie · Kräutercrème

***

MANGOLD ROULADE Tomate · Artischocke · Süsskartoffelpüree

***

SEIDENTOFU Passionsfrucht · Mango

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel. Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.